

Baguette croustillante au Picandou



Informations

Personnes: 4

Préparation : **15 min.** Cuisson : **15 min.**

Ingrédients

- 6 palets Picandou
- 1 baguette
- 1 poivron rouge
- Champignons
- Persil
- Beurre

Étapes de la préparation

- 1. Coupez la baguette dans le sens de la longueur, retirez la mie et formez des petits croûtons.
- 2. Tartinez les demi-baguettes de Picandou.
- 3. Coupez finement le poivron, les champignons et hachez le persil. Faites-les revenir avec les croûtons de mie dans un peu de beurre. Disposez la préparation sur la baguette.
- 4. Faites cuire au four à 180°C pendant environ 8 minutes.



? Astuce: Déclinez la recette en version tarte flambée avec du Picandou, des lardons, des oignons et du miel.